



Programme

Réaliser un audit préalable de l'existant :

- Etat des lieux en cuisine et en salle : propreté, organisation et matériel
- Vérification de l'existence des documents à présenter en cas de contrôle et des affichages obligatoires : relevé de température, stockage, traçabilité des aliments, refroidissement, DLC,...

Mettre en place le Plan de Maîtrise Sanitaire

- Création du document adapté à votre établissement
- Elaboration des procédures et méthodologie de travail
- Définition de la démarche à suivre en cas de nécessité
- Preuve de l'application des bonnes pratiques d'hygiène et du plan HACCP : validation du PMS et des contrôles dans l'établissement
- Mise en place d'un système de traçabilité
- Réception des marchandises, étiquettes produits, nettoyage et désinfection du matériel, DLC...

Le plan d'action

- Détermination d'un plan d'action pour mettre en œuvre au jour le jour ce PMS et le faire respecter par l'ensemble du personnel
- Formation sur site possible des équipes

Objectifs professionnels

Permettre à l'apprenant de mettre en place ou mesurer l'efficacité du Plan de Maîtrise Sanitaire obligatoire en cuisine.

INTER

Mini 6

INTRA

Mini 2



Objectifs pédagogiques

Mettre en place ou mesurer l'efficacité du Plan de Maîtrise Sanitaire obligatoire en cuisine.

